REVUE DE VITICULTURE

LES DEBOUCHES OFFERTS PAR LES PAYS DE L'EUROPE CENTRALE A NOS VINS FRANÇAIS

La crise viticole qui sévit sur notre pays de façon tout à fait grave, malgré les années de bonne récolte, nécessite de la part de nos producteurs et négociants en vins une étude attentive des marchés étrangers. Parmi ces marchés, ceux de l'Europe centrale sont particulièrement intéressants. Ils absorbaient avant la guerre près de la moitié de nos exportations totales en vins et presque les trois quarts de nos exportations de vins courants. Il y a donc là, si nous savons profiter des circonstances favorables, notamment des qualités supérieures de finesse, de constitution et de bouquet de nos vins et aussi de leur bon marché par rapport à tous les autres vins étrangers, un débouché qui doit nous permettre d'écouler à des prix rémunérateurs un produit national par excellence. Ce serait un exutoire dans les années de fortes vendanges, et un régulateur des prix, stabilisant le marché intérieur.

Suisse. — En Suisse, nos champagnes et mousseux ont conquis la presque exclusivité du marché. Leur vente peut se développer encore par un aménagement de prix aussi réduits que possible, et par la pénétration des riches cantons industriels de la Suisse allemande. Les grands hôtels de la région touristique sont aussi d'excellents clients à solliciter.

Pour nos vins de marque en bouteilles, nous tenons la première place, mais il faut lutter contre la concurrence des vins d'Allemagne. Là aussi la question de prix est essentielle. Les vins d'Alsace, du Jura, de Bourgogne, du Beaujolais, des Côtes du Rhône, qui sont voisins du marché suisse, doivent y développer leurs affaires, d'autant plus facilement que les frais de transport seront moindres. Il faut s'appliquer à satisfaire le goût de la clientèle, et lui faire connaître à côté de nos grands crus les vins de terroir que le sol de France produit avec une si généreuse variété. Il faut noter que les vins italiens et hongrois qui avaient atteint en 1920 et 1921 un chiffre d'exportation de 2.200 à 1.800 quintaux pour les premiers, de 1.300 et de 700 quintaux pour les seconds, ne figurent plus dans les statistiques de 1922, 1923 et 1924 que pour 3 à 400 quintaux seulement.

Les vins courants du Midi et de l'Algérie ont un débouché très important

en Suisse et qui peut se développer encore. Les progrès pendant ces trois dernières années sont notables. Ils s'accroîtraient encore si l'expédition de nos vins en fûts et en wagons-réservoirs était favorisée d'un tarif réduit. Cette habile politique a été suivie par l'Italie, et les statistiques sont là pour prouver que le jour où l'Italie a réduit de 50 % le tarif de transport pour ses vins destinés à l'exportation, ses envois ont passé de 371.000 hectos à 778.000. La réduction a donc été plus que compensée par les prix perçus pour les transports. Il suffit de considérer que les vins d'Espagne, handicapés déjà par le change, ne pourraient plus concurrencer nos vins, si ceux-ci bénéficiaient en outre d'un tarif réduit de transport. Mais il faut que l'abattement soit sensible, pour que nous puissions vendre nos vins courants en Suisse à un prix défiant toute concurrence.

Autriche. — Voici encore un marché que les Italiens ont su conquérir. Jusqu'en 1920, en effet, l'Autriche ne recevait presque exclusivement que des vins de Hongrie. Aujourd'hui, l'Italie l'a complètement évincée et exporte à elle seule près des trois quarts des vins étrangers envoyés en Autriche.

Notre exportation de vins français est insignifiante, surtout en ce qui concerne nos vins courants. Après avoir été menacés un moment par les vins hongrois, nous avons bien repris l'exclusivité du marché autrichien pour nos champagnes dont les ventes s'augmentent graduellement chaque année. Mais pour les vins en bouteilles, malgré des progrès sensibles, nous sommes largement dépassés par les vins allemands. Il appartient là encore à nos vignerons et négociants en vins d'Alsace de faire un vigoureux effort de propagande pour se substituer aux vins du Rhin. Il faut aussi faire connaître nos vins de moins grande lignée que nos premiers crus de Bourgogne et de Bordeaux. Je citerai notamment le Châteauneuf du Pape et les Côtes du Rhône, qui plaisent infiniment aux Autrichiens.

L'effort s'impose surtout pour nos vins courants. Là, nous sommes en queue de la liste des fournisseurs de l'Autriche. Et cependant l'Autrichien aime nos vins. De plus, le marché, qui traversait encore une crise grave l'an dernier, est aujourd'hui en bonne voie d'assainissement. Il faudrait participer aux Foires de printemps et d'automne de Vienne, organiser non seulement à la Foire, mais en ville, des bodegas et bars de dégustation. Il faudrait même que nos négociants en vins du Midi s'entendissent pour subventionner un restaurateur autrichien qui monterait un restaurant français, fourni exclusivement en produits alimentaires de France et où le menu comporterait un bon vin de table des Corbières ou du Minervois.

Une grande maison d'alimentation, la maison Julius Meinl, qui a ses bureaux à Vienne, 59, Nauseagasse, possède à côté de fabriques importantes pour le chocolat, la biscuiterie, les pâtes, les confitures, etc., une cave fort bien garnie — malheureusement, à part quelques grands crus, nos vins n'y figurent pas. — Il y aurait beaucoup à faire pour les muscats et vins de liqueur qui viennent en général de Roumanie et qui sont loin de valoir nos produits. De plus, la maison Meinl dispose de 350 succursales dans tous les pays de l'ancienne monarchie austro-hongroise. On conçoit l'intérêt qu'il y aurait pour

nos négociants en vins courants à entrer en relations avec cette maison et à créer des dépôts dans les plus importantes de ses succursales. Les restaurateurs, hôteliers, cafetiers pourraient ainsi venir se fournir en vins français dans un excellent dépôt, au fur et à mesure de leurs besoins.

Un de nos compatriotes, M. Le Follezou, a établi un magasin avec entrepôt et débit à Vienne, 9, Robert Hamerlinggasse. Il représente un certain nombre de marques connues et il a entrepris aussi le commerce du vin courant. Il y a là une initiative à encourager. En tous cas, nos producteurs et négociants trouveront auprès de lui les conseils d'un homme averti du marché autrichien.

Les Italiens sont évidemment favorisés en Autriche par le fait qu'ils bénéficient des avantages réservés aux Etats successeurs de l'ancienne double monarchie. Ainsi les vins en fûts italiens paient un droit de 30 couronnes-or au lieu de 45 couronnes comme les nôtres. Il faut tenir compte aussi des taxes provinciales et municipales. C'est le cas de la taxe imposée à nos vins par la ville de Vienne, et qui grève sérieusement nos produits. En somme, il y a là un véritable droit de douane déguisé, non prévu par les traités de commerce, et contre lequel il serait, semble-t-il, légitime de protester avant de ratifier toute convention ou tout accord nouveau.

Hongrie. — La Hongrie est un pays producteur, mais qui traverse une crise très forte, due à ce fait que si la guerre lui a fait perdre les 2/3 de son territoire, elle ne lui a enlevé que 1/5 de ses vignobles. D'où surproduction naturelle, aggravée encore par la conquête des marchés autrichiens et tchécoslovaque par les vins italiens. Il semble donc qu'il n'y a rien à faire pour nos vins en Hongrie, dont les tarifs douaniers sont d'ailleurs prohibitifs. C'est exact pour les vins ordinaires, mais non pour les vins de cru et les champagnes dont les Hongrois restent très friands. Au fur et à mesure que la situation économique générale se stabilise, la puissance d'achat reprend. Un accord commercial entre la France et la Hongrie est soumis à la ratification du Parlement hongrois. Il est à souhaiter que par un contingentement avec un tarif douanier réduit, nos vins de marque et nos champagnes puissent retrouver dans les grands hôtels et restaurants de Budapest, dans les villes thermales de Hongrie et chez les riches seigneurs magyars, le débouché intéressant qui existait avant-guerre.

Tchécoslovaquie. — De tous les pays de l'Europe Centrale, la Tchécoslovaquie est certainement celui qui a reconquis le premier une stabilité financière, sociale et économique permettant de traiter les affaires avec le plus de sécurité. Nous comptons à Prague et dans toute la République Tchécoslovaque de fortes amitiés. Le goût du vin est très répandu. Dès le xv^{e} siècle, nos plants de vigne de Bourgogne ont été acclimatés sur les coteaux de Bohême. Aussi fait-on goûter avec orgueil aux Français les vins de Molnik, produits par ces cépages anciens. Mais la production des vignobles du pays est tout à fait insuffisante pour la consommation. Là encore, le fournisseur principal, et de beaucoup, est l'Italie. Les progrès réalisés par elle dans ces dernières années sont formidables, puisqu'elle est passée d'un total d'exportation de 20.000 quintaux en 1923 à 201.000 en 1924. La progression n'a fait que s'accentuer depuis le début de l'année, puisque sur un total de 152.000 quintaux de vins étrangers entrés en

Tchécoslovaquie dans le premier semestre 1925, la part de l'Italie est de 127.000 quintaux.

Nous avons nous aussi notablement amélioré notre situation. Nous étions au cinquième rang des fournisseurs de la Tchécoslovaquie en 1922, nous sommes passés au quatrième en 1923, au troisième en 1924 et nous sommes au second pendant le premier semestre 1925. Quand nous aurons fait l'effort de propagande qu'il convient pour nos vins du Midi, nous pourrons nous rapprocher des chiffres de l'Italie. Signalons qu'à la suite de la dernière Foire de Prague, où deux maisons de vins du Midi avaient exposé, deux commandes de 300 et de 500 hectos leur ont été passées. Les chiffres des commandes seront plus importants cette année, où nous avons compté cinq exposants de vins du Midi à la Foire de septembre.

A Prague, la maison Meinl a une importante succursale, dirigée par M. Lippert, chez lequel un dépôt de vins du Midi pourrait être installé. A Karlovy-Vary, M. Riffault, un Français qui connaît bien la place, est à la disposition de nos compatriotes pour les représenter.

Il ne faut pas oublier que Prague n'est redevenue capitale que depuis sept ans à peine, et qu'il y manque encore bien des installations dignes de sa grandeur, notamment un hôtel moderne, et des cafés et restaurants de luxe. M. Votruba, président du Comité des exportations tchécoslovaques, Narodni, 21, à Prague, qui est un des administrateurs de la Foire de Prague, et un ami dévoué de la France, s'occupe avec M. Brenck, secrétaire du Syndicat des hôteliers tchécoslovaques, de mettre debout un projet de création d'un restaurant français à Prague, monté par les Tchécoslovaques, mais avec un cuisinier français, ne servant que des plats français, accompagnés de vins français.

En dehors de Prague, il est d'autres centres où nos vins peuvent trouver un débouché appréciable : Brno, le Manchester de Moravie, Bratislava, grand port sur le Danube, Liberec, Jablonec, Teplice, villes industrielles des monts de Bohême, Plzen, Vtikovice, Moravska Ostrava, Trinec, Bohumon, Tesin, qui comptent parmi les plus puissantes cités minières ou métallurgiques. Les cercles d'ingénieurs, d'industriels, de commerçants, de hauts employés dans tous ces centres ne demandent qu'à goûter des vins français si nous nous décidons à les leur faire connaître. Il y a enfin les villes d'eaux de Karlovy-Vary et de Mariansko-Lazné, pour ne citer que les principales, où la riche clientèle des baigneurs n'a pas encore été touchée par nos négociants en vins courants, ni par ceux des vins de muscat ou de liqueur.

Pologne. — La Pologne était déjà avant la guerre un marché intéressant pour nos vins. Il semblait que la convention franco-polonaise de juillet 1925, qui accordait une réduction de 90 % sur le tarif douanier, en faveur des vins français expédiés en fûts, devait permettre un chiffre d'affaires important. Malheureusement, le gouvernement polonais, en instaurant sous forme de droit de consommation et de droit de ville une taxe de 1 zloty 30 par litre, soit d'environ 4 fr. 80 au cours actuel du change, a annulé les avantages résultant de l'accord commercial.

En outre, la Pologne traverse une crise financière et économique qui l'oblige

à fermer la porte aux importations étrangères soit par des prohibitions d'entrée, soit par la perception de droits qui équivalent à une prohibition.

Il est certain par exemple que quand une bouteille du plus modeste vin de France paie 7 francs pour entrer en Pologne, et qu'il est impossible de trouver en Pologne une bouteille de vin au-dessous de 4 zloty, c'est-à-dire de 15 francs, on comprendra que la consommation d'une boisson aussi chère ne peut être que limitée.

Il faut cependant noter qu'il existe dans plusieurs villes de Pologne des bars où l'on déguste des vins étrangers. Mais nos vins y sont inconnus. Il y a là un marché à préparer pour le jour prochain où la Pologne aura assaini sa situation économique. Si nous ne nous en préoccupons pas dès maintenant, le marché sera pris par les Hongrois, les Roumains et les Italiens, déjà favorisés par rapport à nous par la distance.

Il y a d'ailleurs d'autres centres que Varsovie à travailler, notamment les grandes villes industrielles ou agricoles que sont Lodz, Lwow, Cracovie, Poznan, Wilno, sans compter le port de Gdanok. Il y a aussi les centres industriels de la Haute-Silésie avec Kattowice, où nous comptons des familles françaises installées dans le pays et où nous avons en dehors de notre consul, le Directeur général de la Banque de Haute-Silésie, M. Vicaire, pour documenter et renseigner nos compatriotes. Citons enfin le centre de pèlerinage qu'est Czentochowa, et la ville d'eaux très fréquentée de Zakopane. La maison Potin a fondé sous le nom de « Polski Towar », cinq succursales où elle met en vente des vins de France, à Varsovie, Cracovie, Lwow, Gdansk et Zakopano.

Un débouché plus particulièrement à signaler en Pologne est celui qui est offert aux vins de messe, par cette grande nation catholique. Il faut, bien entendu, des vins qui remplissent les conditions exigées par le droit canon « Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum ». Il y a des maisons du Languedoc et du Roussillon, notamment à Nîmes et à Banyuls, qui se sont spécialisées dans la production de ces vins de messe, en utilisant des grenaches, rancios et autres vins blancs moelleux. Ces maisons auraient tout intérêt à s'aboucher avec les membres du clergé polonais, en produisant les certificats de leur clientèle française — mais il est essentiel que les vins livrés soient conformes aux prescriptions liturgiques. Des erreurs ont été commises à cet égard par des maisons françaises et le clergé polonais a cessé de s'adresser à elles pour se fournir en Bessarabie.

Allemagne. — L'Allemagne était avant la guerre un de nos meilleurs clients, surtout pour les vins courants. La moyenne des importations de vins étrangers de 1910 à 1913 était de 1.350.000 quintaux par an, dont 450.000 venaient de France. Ces chiffres auraient dû s'augmenter depuis 1919 du montant des exportations de vins d'Alsace, presque toutes dirigées sur l'Allemagne. Cependant les chiffres d'après-guerre marquent une forte diminution. Cela tient tout tout d'abord à la réduction de la consommation du vin, puis au contingentement qui a limité de 1919 à 1923 l'importation de vins étrangers en Allemagne. A peine le contingentement a-t-il disparu, et malgré la levée de la prohibition d'entrée des vins et spiritueux en Allemagne, que ce pays a mis en vi-

gueur un tarif douanier tout à fait prohibitif, renforcé encore de taxes intérieures très lourdes.

Il faut donc attendre le prochain accord commercial franco-allemand pour voir s'ouvrir à nouveau à nos vins le débouché si important que nous offrent les 63 millions d'habitants d'outre-Rhin.

Cependant il reste une région où nous pouvons conclure des affaires fructueuses. C'est la Rhénanie. Nous avons des coopératives militaires qui alimentent nos troupes d'occupation, nos douaniers et les employés français des services de la haute commission. Il est essentiel de veiller à ce que ces coopératives soient fournies exclusivement de vins français, comme c'est d'ailleurs le cas pour les coopératives anglaises et belges qui ne mettent en vente que des produits nationaux.

Le merveilleux développement de notre exportation de vins en Sarre, qui est passée de 38.000 hectos en 1920 à 86.000 en 1924, est là pour indiquer que lorsque nos vins ne se heurteront plus à des droits prohibitifs, ils pénétreront en grande quantité en Allemagne. C'est surtout pour nos vins courants une question de prix. Indiquons simplement à cet égard que la coopérative de Mayence vend son vin à 1 fr. 05 le litre, alors que le litre de bière est vendu 2 fr. 50 au cours actuel du mark.

Il s'agit donc de se préparer, dès à présent, à reprendre le marché allemand pour nos vins. Il faudra, suivant l'exemple que nous ont donné les Italiens, Espagnols et Portugais, ouvrir des dépôts avec bars de dégustation, non seulement à Berlin et dans l'Allemagne orientale, mais aussi dans ce grand centre alimentaire qu'est Francfort-sur-le-Mein, et dans les villes puissantes et populeuses de Cologne, Essen, Munich, Dresde, Leipzig, pour ne citer que les principales. Le bon marché et le bon goût d'un vin français de 9° à 10° tenteront sûrement les ouvriers, les employés et les familles bourgeoises d'Allemagne. On commencera par acheter du vin français au verre ou à la chopine, et on en arrivera petit à petit à la vente au litre à emporter et à la vente en baril ou en fût.

C'est ce qui s'est produit d'ailleurs pour les bars-dégustation que les Espagnols et Italiens ont installés et qui se chiffrent par une douzaine pour la seule ville de Francfort. Ils ont servi de point de départ à un trafic plus important de vins en bouteilles ou en fûts, qui tend à se substituer au trafic qui se faisait autrefois presque exclusivement avec la France.

*
* *

Pour tous les pays de l'Europe Centrale que nous avons visités au cours de notre mission, il y a des débouchés intéressants pour nos vins français, et qu'il appartient à nos producteurs et négociants de développer encore.

Je voudrais examiner les causes principales de la diminution de nos exportations de vins dans ce pays, depuis la guerre, et j'essaierai pour terminer d'indiquer les meilleurs moyens à employer pour intensifier ces exportations.

Parmi les causes, il faut citer : 1° la campagne de tempérance, qui, si elle

n'a pas abouti au régime sec, comme aux Etats-Unis, ou au régime du monopole restrictif, comme au Canada et dans tous les pays scandinaves, n'en a pas moins réduit la consommation du vin.

2° La prohibition détournée sous forme de droits de douanes et surtout de taxes intérieures excessifs, frappant plus spécialement les vins ordinaires. Le tableau que nous donnons des droits à payer par nos expéditeurs de vins en Europe Centrale est, je crois, assez suggestif pour se passer de commentaire.

3° La fraude et l'imitation des vins français, l'usurpation des appellations d'origine sont une des plaies du commerce du vin en Europe Centrale. Les fameuses fabriques de vins de Brême et de Hambourg n'ont pas cessé de fonctionner, et l'on continue à voir offrir sur les comptoirs de Vienne, Prague et Varsovie des Bordeaux, des Bourgognes, des Sauternes, des Graves, des Pomard qui sont d'innommables mixtures, où le jus du raisin frais n'est jamais entré.

4° La concurrence de la bière, qui est la boisson nationale de tous les pays de l'Europe Centrale. La Tchécoslovaquie produit 13 millions d'hectos de bière par an, dont plus d'un million pour les brasseries célèbres de Plzen. L'Autriche en produit 4 millions, l'Allemagne 40 millions, la Hongrie 3 millions et la Pologne 5, soit un total supérieur à celui d'une récolte moyenne de vin en France. Il faut noter aussi la concurrence des boissons exotiques comme le café et le thé.

5° La cherté du prix du vin, qui demeure, même pour les crus les plus ordinaires, une boisson de luxe. Il nous suffira, à cet effet, d'indiquer les prix les plus bas auxquels on peut trouver une bouteille de vin français dans les divers pays de l'Europe Centrale, avec la valeur en francs au change actuel :

Suisse. — Francs suisses, 1,50 ; francs français, 6,50.

Autriche. — Schillings, 2,25 ; francs français, 6,80.

Tchécoslovaquie. — Couronnes, 10,50 ; francs français, 6,50.

Pologne. — Zloty, 4 ; francs français, 15.

Allemagne. — Marks, 2 ; francs français, 10,50.

La même bouteille ne dépasse jamais le prix de 1 fr. 50 en France et vaut 3 fr. 70 à la propriété.

En face de ces obstacles, essayons d'indiquer quelques remèdes :

1° La propagande sous toutes ses formes : *a*) participation aux Foires et aux expositions alimentaires. Il est intéressant de noter à ce sujet que les vins français étaient représentés de la façon suivante aux Foires de Vienne, Prague et Lwow en septembre dernier :

Foire de Vienne. — 1 maison de champagne, 1 de bourgogne, 4 de Bordeaux, 7 du Languedoc et Roussillon.

Foire de Prague. — 3 maisons de champagne, dont le Syndicat du commerce en gros des vins de Champagne, 3 de Bourgogne, 5 de Bordeaux, 7 du Languedoc et Roussillon.

Foire de Lwow. — 3 maisons de champagne, 1 de bourgogne, 3 de Bordeaux, 7 du Languedoc et Roussillon.

b) Création de restaurants français ou tout au moins de bodegas et de bars, avec consommation au verre, avec la subvention de nos maisons de vins.

c) Organisation de voyages des hôteliers, sommeliers et restaurateurs des pays de l'Europe Centrale, dans les régions viticoles de France et spécialement celles du Midi qui leur sont presque inconnues.

d) Missions d'études et d'affaires de viticulteurs et de négociants français en Europe Centrale, à l'occasion de Congrès, Foires, Expositions.

2° Conclusion d'accords commerciaux avec réduction sensible des droits sur le vin, suppression des barrières douanières internes, et remplacement des droits spécifiques par des droits *ad valorem*, proportionnés au prix du vin dans les régions de production.

3° Mesures destinées à assurer le respect des clauses de la convention de Madrid. Insertion de clauses spéciales à cet effet dans les accords commerciaux, sur le modèle de celles qui figurent à l'accord franco-autrichien-tchécoslovaque d'août 1923. Constitution de syndicats de défense, chargés de poursuivre la fraude devant les tribunaux étrangers.

4° Organisation du crédit à l'exportation, de façon à permettre à nos négociants en vins de faire des livraisons payables à 3 ou 6 mois, et comme conséquence création d'un service de renseignements de notoriété sur les clients des divers pays de l'Europe centrale et les représentants les plus qualifiés pour placer nos vins.

5° Réduction de 50 % des tarifs par fer pour les vins destinés à l'exportation. Développement des transports par mer de nos ports de Cette, Port-Vendres, Alger, Oran, Bordeaux, pour ne citer que les principaux sur les ports d'Anvers ou Rotterdam et du Rhin, de Hambourg et l'Elbe, de Dantzig et la Vistule, de Trieste et de son hinterland autrichien et tchécoslovaque.

Nul doute que ces mesures ne produisent une amélioration de notre commerce du vin avec les pays de l'Europe Centrale. Une tasse de thé coûte couramment 3 francs à Varsovie, un demi de bière 2 francs à Vienne ou à Prague. Ne peut-on pas escompter légitimement un développement de la consommation du vin, le jour où on pourra se procurer pour un prix approchant au lieu d'un prix double ou triple une bonne bouteille de vin français ? Les familles aisées reprendront du même coup l'habitude de consommer des vins de marque ou des champagnes, le jour où ils auront cessé d'être inabordables comme prix.

Chaque Etat étranger sera sûr de récupérer sur la quantité de vin consommé les taxes énormes qu'il prélevait sur un petit contingent. La meilleure preuve qu'il ne s'agit pas d'hypothèses en l'air, c'est le développement du commerce des vins italiens en Europe Centrale, le jour où quelques-unes des mesures que nous préconisons ont été prises par nos voisins et amis de l'autre côté des Alpes. De 1923 à 1924, les exportations des vins italiens ont passé en Suisse de 371.000 hectos à 758.000, en Autriche de 72.000 à 243.000, en Tchécoslovaquie de 20.000 à 200.000. Nous souhaitons que les mêmes progrès se réalisent pour nos vins français (1).

LÉON DOUARCHE.

(1) Rapport de mission à M. le Ministre de l'Agriculture.

TOUT-ANKH-AMMON REVELATEUR DE L'ŒNOLOGIE EGYPTIENNE

Notre fidèle collaborateur M. Adrien Berget, qui vient d'être enlevé pour la deuxième fois à la viticulture par sa nomination récente de Directeur du Lycée et des Etablissements de la Mission laïque française au Caire, nous adresse de cette ville l'information suivante, parue dans la *Bourse Egyptienne* du 6 novembre :

Dans la Vallée des Rois

Le ministère des Travaux publics, « qui semble ignorer l'existence d'une presse européenne en Egypte », a envoyé à nos confrères de langue arabe un communiqué sur les découvertes archéologiques dans la Vallée des Rois. Nous en donnons ci-après la traduction :

« Le 17 octobre 1925. — Quand la pièce d'étoffe en lin et les couronnes de fleurs qui couvraient le deuxième sarcophage ont été déplacés, on a vu paraître un autre sarcophage ancien, des plus beaux qui aient été découverts jusqu'ici. Il a la forme du dieu Osiris, et il est entièrement orné d'inscriptions depuis la tête jusqu'aux pieds, ainsi que de pièces de verre de différentes couleurs, et d'une couche d'or sur une pâte de marbre. Le corps du sarcophage est couvert des ailes des déesses Nekhbet et Boutou.

« Du 18 au 22 octobre. — Le deuxième sarcophage a été examiné au point de vue scientifique et déplacé de l'intérieur du premier sarcophage. Cette opération a été d'une certaine difficulté, car ce sarcophage était collé au premier, et les parties ornées étaient très fragiles. Etant donné que tout le matériel nécessaire avait été au préalable apporté du Caire, il a été possible d'achever le travail le 22 octobre, et le transport du couvercle du second sarcophage a été effectué. Cela a permis de découvrir le troisième sarcophage, entièrement en or, et qui, dans ses traits, ressemble complètement à l'homme. Mais les détails précis étaient couverts d'un linceul en lin entièrement collé, ainsi que d'un grand collier de fleurs et de perles artificielles attaché à la tête et pendant sur la poitrine. La figure était découverte, et le sarcophage entier représente le jeune roi. Ces deux opérations ont été exécutées en présence de Tewiik effendi Boulos, inspecteur en chef des antiquités en Haute-Egypte, de Mohamed effendi Chaaban, conservateur adjoint du service des antiquités égyptiennes, de Guirguis effendis Elias, inspecteur des antiquités de Louqsor, de M. Lucas, de M. Borton, ainsi que des chefs des gardiens égyptiens et des ouvriers qui travaillent sous leurs ordres.

« Le 24 octobre. — Après la photographie du linceul et du collier, tous deux ont été déplacés et l'on a vu au-dessus un beau sarcophage couvert et incrusté d'or et d'une fabrication très artistique. Malheureusement, la plus grande partie des détails et traits sont actuellement couverts d'une couche noire et brillante, *résultant du vin versé en grande quantité sur le sarcophage*. Ce qui importe le plus et qui demande beaucoup d'attention, c'est la question de savoir comment faire disparaître cette couche, afin de pouvoir retirer le troisième sar-

cophage qui se trouve à l'intérieur du second, et qui lui est collé très fortement à cause du vin versé sur le troisième sarcophage précité. »

Ce nouveau témoignage qui vient s'ajouter à ceux de nombreuses scènes funéraires et papyrus ainsi qu'à la découverte récente dans des hypogées du Fayoum (la seule région de l'Egypte qui possède encore quelques vignobles, mais spécialisés dans la production du raisin de table) d'amphores enduites à l'intérieur d'une épaisse couche de lie de vin desséchée, atteste que la préparation et l'usage du vin étaient courants dans l'Egypte des Pharaons. Il ouvre aussi des vues nouvelles sur l'Antiquité, le rôle et l'importance des libations funéraires. Le vin employé était bien du vin rouge, donc sans rapport avec le produit du seul cépage qu'on pourrait croire spécifiquement égyptien, le *Muscat dit d'Alexandrie* (Zibibbo en Italie ou, par assimilation inexacte, Panse musquée de notre Provence). Or, il n'y a pas de vignes dans les environs d'Alexandrie et cette variété de table est introuvable sur les marchés du Caire.

A. Berget.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1925 (H. A.). — Situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — Premier aperçu des déclarations de récolte (Aristide Cairel). — Levée de la prohibition d'entrée en Allemagne des vins, liqueurs, spiritueux et alcools. — Motion de la C. G. V. relative aux vins dits anormaux. — Semaine de l'exportation des produits agricoles. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1925. — L'application du tarif saisonnier pour le transport des vins, les mauvaises nouvelles de la récolte des pommes à cidre, la reprise de la distillation, favorisée par les nouveaux prix de cession des alcools par l'Etat, et aussi les pronostics fâcheux sur la production viticole septentrionale ont rétabli la situation du marché, comme nous l'avons indiqué le mois dernier. Après le tassement inévitable pendant la période d'incertitude qui précède les décuvages et la publication des déclarations de récolte, le marché semble bien s'orienter vers la hausse. On lira plus loin quelle est la situation sur les places méridionales.

Les prélèvements sur la campagne s'élèvent, à fin octobre, à 7.445.822 hectolitres de vin, dont 5.948.505 hectolitres de vins ou de vendanges sorties de la propriété en octobre et 1.497.317 hectolitres sortis en septembre. A fin octobre 1924, les sorties correspondantes s'élevaient à 7.300.000 hectolitres environ. Il y a augmentation des sorties déjà pour le premier mois de la campagne.

La consommation, d'après le *Journal officiel* du 14 novembre, s'est élevée à 4.696.895 hectolitres. C'est moins que le mois dernier (4.805.340 hectolitres), mais c'est sensiblement plus qu'en octobre 1924 (4.320.132), époque à laquelle ce dernier chiffre avait déjà paru très élevé. De ce côté, tout va bien et les amis du bon vin lui restent fidèles.

Les stocks du commerce sont en augmentation sensible : 13.597.630 hectolitres au lieu de 12.247.452 le mois dernier et de 13.048.353 à fin octobre 1924.

Nous connaîtrons dans quelques jours les déclarations de récolte des quatre départements gros producteurs du Midi, qui feront impression sur les cours ; mais les nouvelles des autres régions, qui suivront de près, remettront les cours dans la voie ascendante que nous considérons comme normale, étant données les conditions de production imposées aux viticulteurs de 1925.

H. A.

Situation vinicole méridionale. — Depuis notre dernière chronique vinicole, il y a lieu de signaler une alerte assez marquée, au cours des séances des marchés méridionaux aux dates des 3 au 12 novembre 1925 ; cette alerte significative s'est traduite par une amélioration dans la situation vinicole.

Les cinq piliers sur lesquels repose l'édifice viticole, les Bourses vinicoles de Perpignan, Narbonne, Béziers, Nîmes et Montpellier, ont commencé durant ces quelques jours à modifier leur attitude indécise dans les achats en caves importantes logées. Après avoir subi, et cela pendant quelques semaines, des phases d'hésitation, nos marchés du Midi semblent se ressaisir tout doucement. L'expectative, qui annihile tout mouvement important de transactions, serait-elle due à l'attente des déclarations de récolte dans la France entière et en Algérie, ou bien à un resserrement de crédit bancaire dû aux circonstances financières de la crise présente ? Ces deux hypothèses peuvent très bien s'admettre.

Nous devons reconnaître que l'amélioration, d'ailleurs légère, de la situation vinicole, est due à la présence suivie et régulière sur tous les marchés de très nombreuses Sociétés d'alimentation, coopératives de consommation, sociétés à comptoirs de ventes multiples ; la plupart de ces importantes firmes de Paris, Saint-Etienne, Lyon, Clermont-Ferrand, Moulins, ne se sont nullement contentées d'effectuer des sondages à la production méridionale, la visite des « gros faiseurs » s'est traduite par des achats réels en quantités variables de 1.500 à 2.000 hectos logés sur 3 à 5 mois dans les gammes de vins de 8 degrés, 8 degrés 5, 9 degrés, 9 degrés 5, 10 degrés, 10 degrés 5, 11 degrés. Notons que quelques caves de 20 à 25.000 hectos se sont également vendues aux cours des séances des marchés de Narbonne et Béziers (les 7 et 8 novembre).

Outre la présence de clients de l'extérieur descendus dans le Midi pour réaliser des achats, il y a lieu de dire que des demandes d'échantillons suivies d'offres immédiates émanant de très nombreux petits négociants de l'extérieur, et traduisant une volonté résolue de se couvrir en marchandise, ont contribué pour une large part à modifier l'allure des marchés.

Les prix payés pour les vins rouges ont varié depuis 7 francs jusqu'à 7 fr. 30 le degré. Les vins de 7°5 à 8° se sont traités sur la base de 7 fr. 30 à 7 fr. 25 le degré, les vins de 8°5 à 11°5 s'achètent sur les bases de 7 francs à 6 fr. 80 le degré. Nous avions laissé entrevoir que les vins colorés, de bonne et solide constitution, en gamme de 9° à 11°, feraient l'objet d'une recherche attentive de la part du négoce ; nous pouvons être convaincus que les « vignerons » méridionaux obtiendront une plus-value dans ce genre de marchandise, avant peu. D'ailleurs, nous devons enregistrer que des ébauches, des pourparlers de négociation sur des bases de 7 fr. 25 le degré ont été repoussés ; la production demande avec insistance 7 fr. 50 et 8 francs le degré. Nos viticulteurs seront-ils assez habiles et tenaces pour obtenir satisfaction ? L'avenir seul nous l'apprendra. En attendant, nombreux sont les récoltants qui se garderaient de vendre aux prix de 7 à 7 fr. 25 le degré, dans l'espoir de prix prochains plus rémunérateurs.

Sachons dire que la plupart des négociants ont été profondément déçus dans leurs désirs d'acheter des caves logées dans les prix de 6 à 6 fr. 50 le degré ; à ce sujet, n'est-il pas permis de constater que beaucoup de négociants man-

quent parfois de psychologie et, sans vouloir faire d'amers reproches au commerce, car ce dernier se montre parfois susceptible, n'y a-t-il pas lieu de lui démontrer qu'en cherchant à offrir les « moutons à cinq pattes » au commerce de l'extérieur, il arrive à un moment donné à l'amener à une grande déconvenue en ne lui faisant pas obtenir ce qu'il désire. A qui la faute ? A ceux qui ont intérêt à exagérer la tendance à la baisse comme à la hausse ; l'intérêt ou l'égoïsme guident ces impulsifs ; il est vrai qu'en matière commerciale, l'intérêt prime tout.

Les prix de 6 francs à 6 fr. 50 le degré qu'ont offert sans résultat, mais avec insistance, les négociants de l'extérieur descendus dans le Midi dans le but évident de s'assurer des caves logées sur 3 à 5 mois, peuvent-ils être rémunérateurs pour la production ? Les prix de 6 francs à 6 fr. 50 le degré font l'objet de nombreuses discussions ; à notre point de vue, ces prix ne peuvent en aucune façon récompenser les longs et durs efforts de nos laborieux vignerons méridionaux.

Le coût actuel de la vie augmente de jour en jour et semble même ne pas devoir s'arrêter. Alors que la marche ascensionnelle des changes dévalorise le franc et arrive à surélever le prix des matières premières nécessaires à la culture de la vigne, alors que les frais d'exploitation culturale des vignobles vont croissant d'année en année, les prix des vins sont stationnaires. Un exemple typique et frappant peut convaincre les incrédules.

Quel était le prix du vin le 14 novembre 1924 au marché de Béziers ?

Vins rouges :	8 degrés.....	58 à 60 fr. l'hecto
—	9 degrés.....	60 à 63 fr. l'hecto
—	10 degrés.....	62 à 70 fr. l'hecto
—	11 degrés.....	70 à 75 fr. l'hecto

Depuis, les changes ont augmenté dans des proportions exagérées, entraînant la hausse de tous les produits d'alimentation, les produits industriels, agricoles, et les prix des vins à un an de distance n'ont nullement progressé. Il est donc anormal qu'avec l'augmentation du taux de la vie, le vin n'ait pas augmenté en proportion. Il convient de dire que le prix des vins, vu l'augmentation croissante et persistante du taux de tous les produits utiles à la vie, n'a nullement suivi la même augmentation.

Les travaux du mois

Au vignoble. — Les vignobles méridionaux ont été gratifiés de quelques pluies bienfaisantes qui contribuent à l'ameublissement des terres ; la pluie rendra service pour opérer les travaux de fumures. N'a-t-on pas remarqué que les fumiers d'écurie, les fumiers de bergerie, les bourres de laine, les déchets industriels à décomposition lente restent sans action lorsque les pluies sont rares ? Si les pluies tombent en novembre, les engrais se décomposent plus vite dans les terres.

L'on peut commencer la taille de la vigne et après la taille commencer, à l'aoûtement convenable et définitif des bois, les labours de déchaussage qui doivent suivre aussitôt pour permettre au moins sur une certaine surface l'emploi des fumures. La submersion des vignes à l'arrosage ne doit être faite que lorsque le bois sera complètement aoûté. Il convient de remplacer les manquants dans les vignes en courant novembre.

Au chai. — Il convient dès le 11 novembre de faire un bon soutirage des vins et de faire l'ouillage des foudres, cuves ou fûts. Il y a lieu également de surveiller les vins nouveaux et d'observer s'ils n'ont aucune maladie ni altération, avoir soin d'exposer les vins dans un verre pendant 24 heures, afin de regarder s'ils n'ont aucune atteinte de casse, ou de tourne. Nous ne saurions trop conseiller de faire analyser les vins par un chimiste.

Les caves traitées. — Notre rôle d'informateur se borne à enregistrer les ventes importantes.

Régions Narbonne-Béziers

Caves de Cassague : 37.000 hectos 9° à 9°5 à 7 francs le degré.

Cave de Montmarin : 7.000 hectos (rosé) 9°1 68 francs.

Cave Saint-Léon : 5.000 hectos (rosé) 7 fr. 50 le degré.
Cave Preigues : 5.000 hectos (rosé) 7 fr. 50 le degré.
Cave Védilhan : 5.000 hectos (rosé) 7 fr. 50 le degré.

Régions Montpellier-Nîmes

La Motte : 6.000 hectos 9° à 9°3, 6 fr. 75 le degré.
Doscares : 4.000 hectos 11°, 75 francs l'hecto.
Château de Saint-Aunis : 3.000 hectos 10°, 70 francs l'hecto.
Doscares (vins vieux) : 2.000 hectos 11°4, 77 francs l'hecto.
Salins de Villeroy : 14.000 hectos (*blanc*) (Lot des Salins du Midi) à 10°, 81 francs.

La situation vinicole à l'heure présente en date du 20 novembre 1925 se résume en ceci, la grosse et moyenne production méridionale tient fermement ses prix sur les bases de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré ; notons cependant la vente de quelques lots de 500 à 1.500 hectos traités dans les 6 fr. 75 à 7 fr. le degré.

L'amélioration et le léger mouvement d'affaires se maintiendront-ils avec une grande durée ? Nous ne le pensons pas, sans être toutefois très affirmatif. Mentionnons que les vins rosés et les vins blancs sont cette année de plus en plus recherchés, les transactions sur ces genres de marchandises sont d'ailleurs très nombreuses. La base de prix en est : 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré, les vins rosés ; et 8 francs à 9 francs le degré, les vins blancs de blancs.

ARISTIDE CAIREL.

Premier aperçu des déclarations de récolte. — En date du 18 novembre les résultats dans les déclarations de récolte pour une fraction du département de l'Hérault donnent les chiffres suivants :

Récolte 1925

76 *communes. Arrondissement Montpellier-Lodève :* 3.741.899 hectolitres, contre dans mêmes communes, année 1924 : 4.088.665 hectolitres.
Stock de vins vieux restant de 1924 : 106.901 hectos.
78 *communes. Arrondissement de Béziers :* année 1925, récolte : 7.474.408 hectolitres, contre dans mêmes communes, année 1924 : 6.946.183 hectolitres.
Stocks de vins vieux restant de 1924 : 252.645 hectolitres.
Le rendement des 154 communes de l'Hérault donnerait donc :

Pour 1925 ..... 11.216.307 hectolitres
Pour 1924 ..... 11.034.848 hectolitres

Bien qu'il reste encore un grand nombre de communes à enregistrer, l'augmentation de récolte pour 1925 dans l'Hérault ne dépassera, croyons-nous, que de 300 à 500.000 hectos tout au plus celle de 1924, peut-être même un peu moins ; d'ici une huitaine, nous donnerons les résultats complets de nos 4 départements du Midi.

ARISTIDE CAIREL.

Levée de la prohibition d'entrée en Allemagne des vins, liqueurs, spiritueux et alcools. — Depuis le 20 octobre dernier la prohibition d'entrée en Allemagne des vins, liqueurs, spiritueux et alcools, est levée ; les droits d'entrée applicables en la circonstance sont ceux mis en vigueur le 16 octobre 1925.

Voici la liste de quelques marchandises pouvant être importées en Allemagne sans permis :

180. a. Vins destinés à la fabrication de l'eau-de-vie sous contrôle douanier.
180. b. Vins destinés à la fabrication du vinaigre de vin sous contrôle douanier.
180. c et d. Vins destinés à la fabrication des vins mousseux, des vins de vermouth sous contrôle douanier.
180. f. Vins et moûts frais en bouteilles.
184. Vins mousseux de muscat et d'autres vins.
182. Vins additionnés de produits médicinaux et autres boissons à teneur de

vin propres à la consommation, également avec addition d'épices et de sucre.

180. a. f. Vins et moûts frais de raisins, même stérilisés.

180. a. c. En futailles et en wagons-citernes.

178. a./gl. Alcools de toutes sortes en récipients d'une contenance de 15 litres et plus.

178. a. Liqueurs.

178. c. Kirch et eaux-de-vie de quetsches.

178. d. Cognac et autres eaux-de-vie.

178. c. Autres spiritueux.

178. f. Alcool et alcool à brûler.

178. g. Autres liquides spiritueux distillés, mélanges d'esprit de vin avec de l'éther et solutions d'éther dans l'esprit de vin.

179. a. Liqueurs.

179. b. Alcool et alcool à brûler.

Motion de la C. G. V. relative aux vins dits anormaux. — Le Conseil reconnaissant l'impossibilité actuelle de définir par des règles chimiques quels sont les vins naturels qui pourraient être déclarés anormaux et par conséquent non marchands,

Insiste sur la nécessité de réprimer avec plus de sévérité l'altération des vins et de réduire à un gramme 50 le maximum d'acidité volatile de tous vins, tout en maintenant toutes les autres dispositions prévues par le décret du 19 août 1921 pour atteindre les autres altérations qui y sont précisées.

Il demande que les vins ne possédant pas une richesse alcoolique de sept degrés au minimum ne puissent pas être considérés comme propres à la consommation et mis en circulation comme tels.

(Les premier et troisième paragraphes ont été adoptés à la majorité des votants, le deuxième à l'unanimité, le 8 novembre 1925).

La question du vinage à la cuve est venue ensuite en discussion. Le vinage, même limité, a été repoussé.

Le Conseil rejeta également une motion aux termes de laquelle les délégués de la C. G. V. à l'assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles auraient été autorisés à accepter le vinage à la cuve en franchise ou avec paiement de droits réduits comme contre-partie de la limitation du degré.

« Semaine de l'Exportation des produits agricoles ». — Les séances publiques où seront discutés les rapports de la « Semaine nationale de l'Exportation des Produits agricoles » auront lieu du 7 au 12 décembre prochain. Elles se tiendront à l'Association nationale d'Expansion économique, 23, avenue de Messine, à Paris, qui en tient le programme détaillé à la disposition des intéressés.

Bibliographie

Précis complet de Viticulture moderne et de Vinification, par E. Baco, à Labatut (Landes), ouvrage de 150 pages 14×22, orné de 40 planches hors texte et 180 figures.

Nous n'avons plus à présenter l'auteur, que tous nos lecteurs connaissent pour avoir consacré près de trente ans à l'hybridation. Actuellement, qui ne connaît, parmi les hybrides, le Baco n° 1, le 22 A, le Tôtmur, l'Estellat, etc. ?

L'auteur a hybridé plus de 1.000 grappes, semé plus de 50.000 pépins qui ont donné plus de 6.000 pieds de semis. Il a obtenu les plus hautes récompenses aux Expositions de Toulouse, Lyon, Mâcon, Villefranche en Beaujolais, Nîmes, Dax, Poitiers, Perpignan, etc.

Dans son ouvrage, M. Baco, après avoir donné ses considérations générales sur la question viticole, traite des caractères de ses divers hybrides, de leur bouturage, greffage, de la plantation, de la taille, de la culture et de la vinification.

Tous ceux que les hybrides intéressent y trouveront de très judicieux conseils donnés par un de nos meilleurs praticiens de l'hybridation.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (17 octobre). — Muscadet 1925, 430 à 470 fr. Gros plant, de 220 à 260 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (16 novembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, à 7 francs le degré environ suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, à 7 fr. 25 le degré. Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 570 à 580 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 310 à 315 francs.

Montpellier (17 novembre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 75 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, les 100e, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 570 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr » à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 45 le degré.

Béziers (20 novembre). — Vins rouges, récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. à » fr. » le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 75. Trois-six de vin, 86°, » à » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » à » francs, pas d'affaires.

Pézenas (7 novembre). — Vins rouges 1924, de 9 à 10°5, de 68 à 75 fr. ; Vins rouges 1925, logés, 6 fr. 50 à 7 francs le degré ; Vins rosés, de 7 fr. » à 7 fr. 25 le degré. Picpoul, 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Clairette, 9 fr. » à 10 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 580 fr. à 585 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 novembre 1925.

Récolte 1925, à 7 francs environ le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (21 novembre). — Récolte 1925, de 7 à 12°, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré suivant enlèvement rapide ou logé. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (21 novembre). — Vins : Récolte 1925 : Retiraison rapide, 6 fr. 50 environ le degré, logé, 7 francs le degré. Alcools, les 100°, » francs l'hectolitre non rectifié, » francs rectifié pas de cote.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 123 fr. à 131 fr. : orges, 106 fr. à 109 fr., escourgeons, 91 à 96 fr.; maïs, 101 à 108 fr.: seigle, 87 à 96 fr. »; sarrasin, 86 fr. à 89 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 89 à 98 fr. 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 166 fr. 70. — Buenos-Ayres, 134 fr. 41. — Chicago, 150 fr. 36. — Sons, 62 fr. 00 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 100 francs; jaune commune, de 44 à 52 fr.; Saucisse rouge, de 62 à 77 fr.; chair blanche, du Midi, de 46 à 60 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 145 francs; paille d'avoine, de 110 à 145 fr.; paille de seigle, 110 à 145 fr.; luzerne, 195 à 240 fr.; foin, 170 à 210 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 124 fr. » (Marseille); d'arachide rufisques extra-blanc, 93 fr. (Marseille); palmistes 74 fr. 00; de coprah, 92 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 570 à 580 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 203 fr. 50 à 204 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 12 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 17 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 11 fr. 00.

Crème de tartre 570 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 45 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/5 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (96/95 d'azote), 191 à 201 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 128 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 82 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98/99 en sacs, de 245 à 255 fr. les 100 kil. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 100 à » fr. — **Soufre trituré**, 86 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 22 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 130 à 150 fr. — Poires communes, 150 à 350 francs; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 150 à 250 francs. — Bananes, 80 à 130 francs. — Ail, 400 à 550 francs. — Champignons, 1.000 à 1.300 fr. — Endives françaises, 150 à 400 fr. — Epinards, 100 à 130 fr. — Laitues 20 à 40 fr. — Choux-fleurs, de » à » fr. le 100 — Tomates du Midi, 100 à 200 fr. — Haricots verts du Midi, de 100 à 800 fr. — Pois verts Midi, de 280 à 350 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 70 francs. — Noix fraîches, 350 à 480 francs. — Dattes, de 300 à 600 fr. — Poireaux, 150 à 250 francs. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, 50 à 70 fr. — Figues fraîches, de 200 à 500 francs. — Raisins du Midi blancs, 250 à 500 francs, noir de 250 à 380 fr. — Pommes choix, de 200 à 700 fr.; pommes communes, de 60 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 15 au samedi 21 novembre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	2 »	1 »	1. 5	»
Lundi.....	6 »	1 »	3. 5	»
Mardi.....	7 »	1 »	4 »	»
Mercredi..	9 »	1 »	5 »	»
Jeudi.....	4 »	— 2 »	1 »	»
Vendredi..	2 »	— 4 »	— 1 »	»
Samedi....	4 »	— 2 »	1 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	3 »	1 »	2 »	»
Lundi.....	4 »	» »	» »	»
Mardi.....	1 »	— 1 »	0 »	»
Mercredi..	3 »	1 »	2 »	»
Jeudi.....	6 »	— 2 »	2 »	»
Vendredi..	4 »	— 3 »	— 0. 3	»
Samedi....	4 »	— 2 »	1 »	»
LYON				
Dimanche.	5 »	— 3 »	1 »	»
Lundi.....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Mardi.....	11 »	1 »	6 »	»
Mercredi..	2 »	— 1 »	0. 5	»
Jeudi.....	2 »	0 »	1 »	»
Vendredi..	2 »	1 »	1. 5	»
Samedi....	4 »	0 »	2 »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	8 »	0 »	4 »	»
Lundi.....	14 »	» »	» »	»
Mardi.....	15 »	» »	» »	»
Mercredi..	18 »	6 »	12 »	»
Jeudi.....	13 »	8 »	10. 5	7
Vendredi..	14 »	10 »	12 »	»
Samedi....	14 »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....15....	» »	— 3 »	» »	»
....16....	13 »	7 »	10 »	»
....17....	14 »	11 »	12. 5	»
....18....	18 »	7 »	12. 5	»
....19....	16 »	5 »	10. 5	0.5
....20....	13 »	9 »	11 »	2
....21....	15 »	4 »	9. 5	»
	MONTPELLIER			
....15....	11 »	— 1 »	5 »	»
....16....	11 »	7 »	9 »	»
....17....	» »	9 »	» »	»
....18....	12 »	6 »	9 »	4
....19....	13 »	6 »	9. 5	3
....20....	10 »	8 »	9 »	0.6
....21....	16 »	3 »	9. 5	»
	BORDEAUX			
....15....	17 »	0 »	8. 5	»
....16....	12 »	3 »	7. 5	»
....17....	13 »	11 »	12 »	5
....18....	17 »	2 »	9. 5	0.3
....19....	17 »	» »	» »	»
....20....	14 »	0 »	7 »	»
....21....	5 »	1 »	3 »	»
	NANTES			
....15....	4 »	— 2 »	1 »	»
....16....	6 »	3 »	4. 5	»
....17....	9 »	3 »	6 »	0 3
....18....	10 »	2 »	6 »	»
....19....	6 »	— 1 »	2. 5	»
....20....	3 »	— 1 »	1 »	»
....21....	4 »	— 1 »	1. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Cie D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.